



LaSelva
AZIENDA BIODIVERSA DAL 1980

Weiße Muffins mit Orangenmarmelade

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 100 g weiße Schokolade
- 100 g Butter
- 1/2 Vanilleschote
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier & 2 EL Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Meersalz | Sale marino grosso*
- 1-2 EL Orangen Marmelade | Marmellata d'arance*

Für die Orangensauce:

- 2 EL Orangen Marmelade | Marmellata d'arance*
- 2 Bio Orangen
- 2 EL Wiesenblütenhonig | Miele millefiori*

*aus dem **LaSelva**-Sortiment

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E ARANCE

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 150 °C vorheizen und die Förmchen ausbuttern.
- Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen lassen.
- Vanilleschote auskratzen und dazugeben.
- Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Mandeln hinzufügen.
- Die Eier einzeln unterrühren.
- Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen, dann kurz alles zu einer glatten Masse verrühren.
- Den Teig in die Förmchen füllen und 20-25 Minuten backen.
- Die fertigen Törtchen etwas abkühlen lassen und auf Teller stürzen.
- Für die Sauce Orangen in Spalten filetieren, Marmelade und Honig leicht erwärmen, alles mischen und zu den Törtchen servieren.

TIPP: Nach Belieben mit Puderzucker und Orangenfilets garnieren.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!